

# ES 505

Der umschaltbare Einbau-Herd

## Benutzerinformation



## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch.

Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

- ☞ 1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
- 2. ...
- 3. ...



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit dem Kleeblatt sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird:



Wir sind für Sie da:  
montags bis freitags  
8.00 bis 20.00 Uhr  
samstags  
10.00 bis 14.00 Uhr.

Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser WERSKUNDENDIENST in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen“). Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service“.

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.  
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

# INHALT

<b>Gebrauchsanweisung</b>	5
<b>Sicherheitshinweise</b>	5
<b>Entsorgung</b>	7
<b>Geräteaufbau</b>	8
Bedienblende	8
Ausstattung Backofen	9
Zubehör Backofen	10
<b>Backofen-Funktionen</b>	11
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	12
Erstes Vorreinigen	12
<b>Bedienen der Kochstellen</b>	13
Kochen mit der Kochstelle	13
<b>Bedienen des Backofens</b>	14
Rost und Blech einsetzen	14
Backofen ein- und ausschalten	15
<b>Anwendungen, Tabellen und Tips</b>	16
Kochen	16
Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle	16
Backen	17
Tips zum Backen	21
Tabelle Aufläufe und Überbackenes	22
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte	22
Braten	23
Tabelle Braten	24
Flächengrillen	26
Tabelle Grillen	26
<b>Reinigung und Pflege</b>	27
Gerät von außen	27
Backofeninnenraum	27
Zubehör	27
Backauszug	28
Backofenlampe	29
Backofentür	30

<b>Was tun, wenn ...</b>	31
<b>Sonderzubehör</b>	32
<b>Montageanweisung</b>	33
Technische Daten	33
Bestimmungen, Normen, Richtlinien	33
Sicherheitshinweise für den Installateur	34
Montage	35
<b>Kundendienststellen</b>	50
<b>Garantiebedingungen</b>	57
<b>Service</b>	59

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## Sicherheitshinweise

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Die Sicherheit von AEG Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

### Allgemeine Sicherheit

- Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboden**.
- Wenn Sie kochen, braten und grillen, wird die Backofentür heiß. Halten Sie deshalb **Kleinkinder** grundsätzlich fern.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Bei Störungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät darf nicht zu zweckentfremdetem Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

## **So vermeiden Sie Schäden am Gerät**

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür/den offenen Backwagen.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf.

## Öko-Isolierung

Der Backofen ist werkseitig mit einer Öko-Isolierung ausgestattet. Diese Isolierung ist von unabhängigen Prüfinstituten auf Schadstoffe geprüft und als unbedenklich eingestuft worden



## Entsorgung

### Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Werkstoffe sind uneingeschränkt recyclingfähig und können wiederverwertet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußenen Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z.B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Die Kartonteile werden zu 80% aus Altpapier hergestellt.

### Altgerät entsorgen

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden. Dies gilt für Ihr bisheriges Gerät und, nachdem es eines Tages nicht mehr benutzt wird, auch für Ihr neues Gerät.



**Warnung!** Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen, Netzkabel durchtrennen, eventuell vorhandene Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen oder zerstören. Dadurch verhindern Sie, daß sich spielende Kinder im Gerät einsperren (Erstickungsgefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.

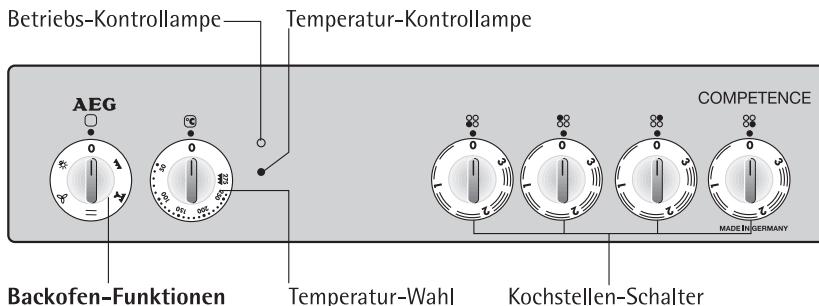


### Entsorgungshinweise

- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.
- Sie können das Gerät auch zu Ihrem AEG-Fachhändler bringen, der es gegen einen geringen Unkostenbeitrag für Sie entsorgt.

# Geräteaufbau

## Bedienblende



### Backofen-Funktionen

Drehschalter zum Einstellen der gewünschten Backofen-Funktion.

### Temperatur-Wahl

Drehschalter zum Einstellen der gewünschten Backofen-Temperatur.

### Betriebs-Kontrolllampe

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald der Backofen oder die Kochstellen eingeschaltet sind.

### Temperatur-Kontrolllampe

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

### Kochstellen-Schalter

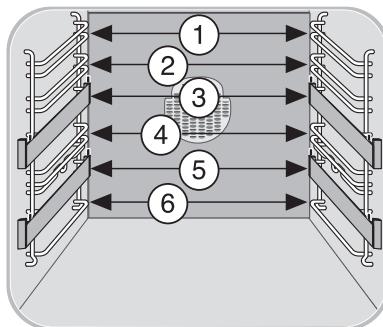
Drehschalter zum Einschalten der Kochzonen.

## Ausstattung Backofen

### Einsatzebenen

An beiden Seiten des Backofens befinden sich Einschubgitter mit je 6 Einsatzebenen zum Einschieben des Zubehörs. Auf zwei Ebenen befinden sich zusätzlich Backauszugschienen zur leichteren Entnahme des Gargutes.

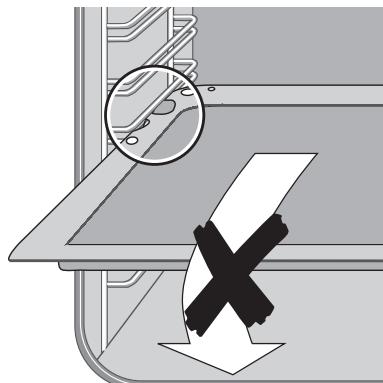
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen **von oben nach unten** gezählt werden.



### Kippsicherung

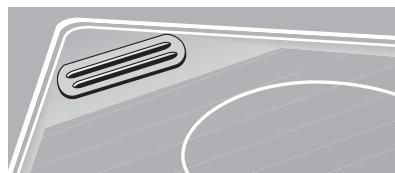
Alle Bleche sind gegen ein unbeabsichtigtes vollständiges Herausziehen mit einer Kippsicherung ausgestattet.

Beim Einsetzen der Einschubteile muß diese Kippsicherung hinten liegen.



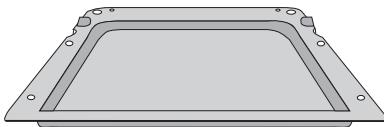
### Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.



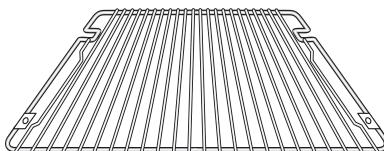
## Zubehör Backofen

Folgende Teile gehören je nach Modell zum Lieferumfang:



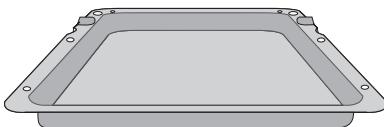
### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen



### Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



### Universalblech

Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffanggefäß für Fett

# Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

## **Heißluft**

Heißluft eignet sich besonders zum **Backen** von Kleingebäck auf **2 Ebenen** gleichzeitig.

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Oberhitze und ein Teil der Unterhitze sind in Betrieb. Zusätzlich sorgt ein Ventilator in der Rückwand des Backofens für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut.

## **Ober-/Unterhitze**

Ober-/Unterhitze eignet sich zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

## **Infrarbeiten**

Infrarbeiten eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

## **Grill**

Grillen eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Toasten** flacher Lebensmittel, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper an der Backfendecke.

# Vor dem ersten Gebrauch

## Erstes Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Backofen beleuchten.

-  **1.** Schalter Backofen-Funktion auf Backofenbeleuchtung  stellen.
- 2.** Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
- 3.** Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
- 4.** Gerätefront nur feucht abwischen.

 **Tip:** Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Mittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

 **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

# Bedienen der Kochstellen

Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.



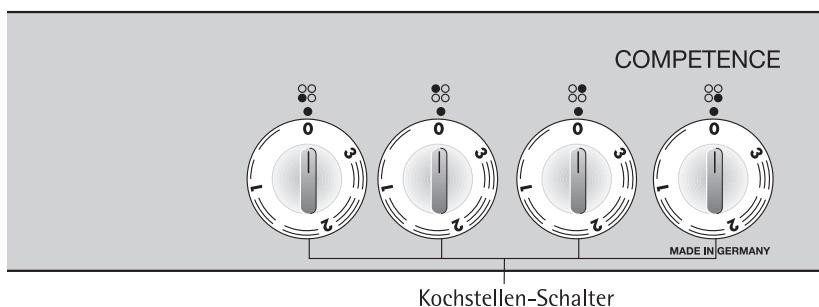
**Hinweis:** Die nachfolgende Beschreibung gilt nicht für Induktions-Kochzonen. Sollte Ihr Gerät Induktions-Kochzonen besitzen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung, die Sie speziell dazu erhalten haben!

## Kochstufen

Mit den Kochstellenschaltern kann die Heizleistung stufenlos in 3 Bereichen eingestellt werden.

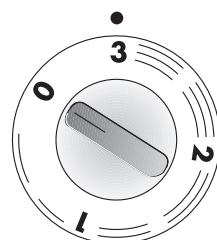
**1 = kleinste Leistung**

**3 = höchste Leistung**

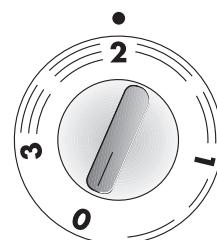


## Kochen mit der Kochstelle

1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.



2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.



3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Null-Position zurückdrehen.



Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

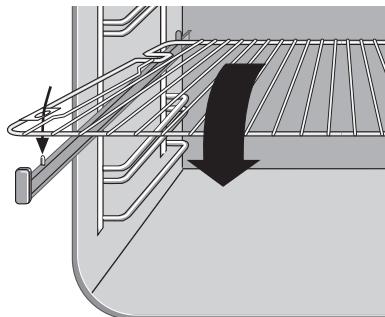
# Bedienen des Backofens

## Rost und Blech einsetzen

Der Rost ist rechts und links mit zwei Führungsschienen und zwei Führungsstiften ausgestattet, die immer nach unten weisen müssen.

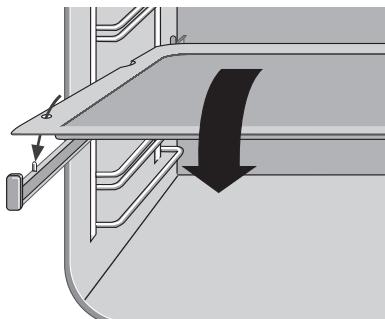
### Rost einsetzen

- ☞ **Rost** so einsetzen, daß die beiden Führungsschienen nach unten zeigen. **Auf den Backauszugschienen** den Rost so einsetzen, daß die beiden Bohrungen in die Haltebolzen der Backauszugschienen greifen.



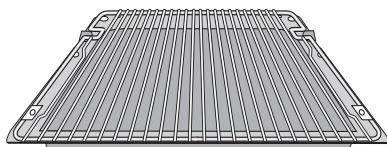
### Back-,Universalblech einsetzen

- ☞ **Bleche** so einsetzen, daß die Kipp-  
sicherung nach hinten weist. **Auf  
den Backauszugschienen** die Ble-  
che so einsetzen, daß die beiden  
Bohrungen in die vorderen Halte-  
bolzen der Backauszugschienen  
greifen.



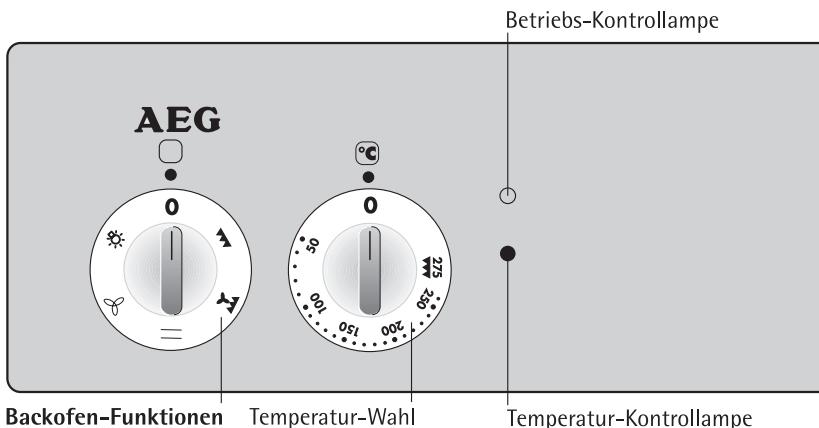
### Rost und Blech einsetzen

- ☞ Bei gemeinsamer Benutzung von **Rost und Universalblech** die Füh-  
rungsstifte des Rostes genau in die  
Ausbuchtungen des Bleches setzen.



## Backofen ein- und ausschalten

1. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen“ gewünschte Funktion einstellen.
2. Durch Drehen des Schalters „Temperaturwahl“ gewünschte Temperatur einstellen.



Die Betriebskontrolllampe leuchtet, solange der Backofen oder die Kochstellen in Betrieb sind.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Funktionen“ und den Schalter „Temperaturwahl“ in die Null-Position drehen.

# Anwendungen, Tabellen und Tips

## Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

### Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle

Schalterstellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	Erläuterung, Hinweise
3	<b>Ankochen, Anbraten</b>	höchste Leistung
 	<b>Braten</b>	
2	<b>Braten</b>	Braten, Einbrenne herstellen
 	<b>Braten</b>	Weiterbraten größerer Stücke, Forkochen großer Mengen
1	<b>Fortkochen</b>	
	<b>Warmhalten</b>	Niedrigste Leistung Forkochen kleiner Mengen
0		Nachwärme, Aus-Stellung



Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „3“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf einer Stellung im Fortkoch- oder Bratbereich fertigieren zu lassen.

## Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Heißluft  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

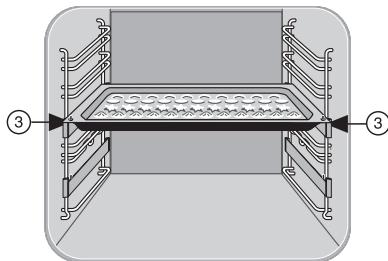
### Backformen

- Für Ober-/Unterhitze  eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft  sind auch helle Metallformen geeignet.

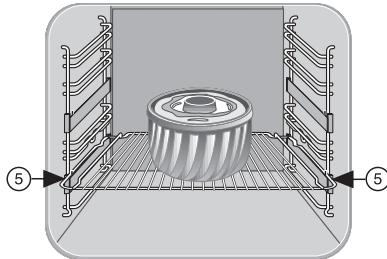
### Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze  ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft  können Sie trockene Gebäcke und Kleingebäck auf 2 Backblechen gleichzeitig backen.

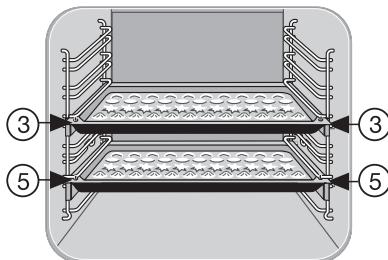
1 Backblech:  
Einsatzebene 3



1 Backform:  
Einsatzebene 5



2 Backbleche:  
Einsatzebenen 3 und 5



## Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, daß die Einsatzebenen von oben nach unten gezählt werden.
- Backblech bis an die Rückwand schieben.
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.  
Sie können mit Ober-/Unterhitze  auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen in diesem Fall nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

## Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen auf 2 Backblechen muß das untere Backblech evtl. 5-10 Minuten länger backen.
- Feuchte Gebäcke ( z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) sollten maximal auf einer Etagen zubereitet werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.



Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

## Tabelle Backen

Art des Gebäcks	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Zeit für beide Funktio- nen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
<b>Gebäck in Formen</b>					
Napf- oder Rodonkuchen	5.	<b>150-170</b>	5.	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	5.	<b>140-160</b>	5.	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	3.	<b>140-160</b>	5.	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3.	170-180	5.	<b>190-210<sup>1</sup></b>	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3.	<b>150-170</b>	5.	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	5.	<b>150-170</b>	5.	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	5./6.	<b>180-200</b>	5./6.	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	5.	<b>140-160</b>	5.	160-180	1:00-1:30
<b>Gebäck auf Backblechen</b>					
Hefezopf-/kranz	3.	160-170	3.	<b>170-190</b>	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170 <sup>1</sup>	3.	<b>160-180<sup>1</sup></b>	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst .....dann	5.	180-200 <sup>1</sup> 140-160	5.	<b>250<sup>1</sup></b> <b>160-180</b>	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs <sup>2</sup>	3.	<b>160-170</b>	3.	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3.	150-170 <sup>1</sup>	3.	<b>180-200<sup>1</sup></b>	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken <sup>3</sup>	3.	150-160	3.	<b>170-190</b>	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3.	160-170 <sup>1</sup>	3.	<b>190-210<sup>1</sup></b>	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>3</sup>	3.	140-160	3.	<b>170-190</b>	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig <sup>2</sup>	-	-	3.	<b>170-190</b>	0:40-1:20

Art des Gebäcks	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Zeit für beide Funktio- nen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne usw.)	-	-	3.	<b>170-190</b>	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) <sup>2</sup>	5.	180-200	5.	<b>190-210<sup>1</sup></b>	0:30-1:00
Pizza (dünn)	-	-	5.	<b>230-300<sup>1</sup></b>	0:10-0:25
Fladenbrot	-	-	3.	<b>275-300<sup>1</sup></b>	0:08-0:15
<b>Wählen (CH)</b>	5.	180-200 <sup>1</sup>	5.	<b>210-230<sup>1</sup></b>	0:35-0:50
<b>Kleingebäck</b>					
Mürbeteigplätzchen <sup>3</sup>	3.	<b>150-160</b>	3.	170-190 <sup>1</sup>	0:06-0:20
Spritzgebäck <sup>3</sup>	3.	<b>140-150</b>	3.	160-180 <sup>1</sup>	0:10-0:40
Rührteigplätzchen <sup>3</sup>	3.	<b>150-160</b>	3.	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser <sup>3</sup>	3.	<b>80-100</b>	3.	100-120	2:00-2:30
Makronen <sup>3</sup>	3.	<b>100-120</b>	3.	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck <sup>3</sup>	3.	<b>150-160</b>	3.	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3.	170-180 <sup>1</sup>	3.	<b>190-210<sup>1</sup></b>	0:20-0:30
Brötchen	5.	170-190 <sup>1</sup>	5.	<b>180-220<sup>1</sup></b>	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen

2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden!

3) Backen auf 2 Ebenen möglich

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die **günstigste Backofen-Funktion, bzw. -Temperatur**

## Tips zum Backen

	Tip
So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärmе nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag/ Käsekuchen, ist nicht durchgebacken	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

## Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	Ober-/Unterhitze 		Infraröten 		Zeit
	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	Std.: Min.
Nudelaufauflauf	4.	<b>200-220</b>	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	3.	<b>180-200</b>	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	<b>160-170</b>	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	3.	230-240	3.	<b>160-170</b>	0:15-0:30
Süße Aufläufe	4.	<b>200-220</b>	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	<b>210-220</b>	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	<b>160-170</b>	0:30-1:00

## Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von oben	Backofen- Funktion	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3.	Ober-/Unter- hitze 	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Pommes frites <sup>1</sup> (300-600 g)	2.	Infraröten 	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	2./3.	Ober-/Unter- hitze 	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Obstkuchen	2./3.	Ober-/Unter- hitze 	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.

## Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Infrabraten  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

### Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Große Braten können Sie **direkt im Universalblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Universalblech** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie **im Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).
- **Tip:** Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

### Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

### Hinweise zu den Brattabellen

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperaturreinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Funktion Ober-/Unterhitze  Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion Infrabraten .
- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden.



Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

## Tabelle Braten

Fleischart	Menge	Ober-/Unterhitze		Infrabraten		Zeit
		Gewicht	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	
<b>Rindfleisch</b>						
Schmorbraten	1-1,5 kg	4.		200-250	-	-
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	4.	250-270 <sup>1</sup>	4.	<b>190-200</b>	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	4.	250-270 <sup>1</sup>	4.	<b>180-190</b>	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	4.	210-250 <sup>1</sup>	4.	<b>170-180</b>	0:08-0:10
<b>Schweinefleisch</b>						
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	<b>160-180</b>	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	4.	180-190	4.	<b>170-180</b>	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	4.	170-180	4.	<b>160-170</b>	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	4.	210-220	4.	<b>150-170</b>	1:30-2:00
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1 kg	4.	<b>210-220</b>	4.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	4.	210-225	4.	<b>150-170</b>	2:00-2:30
<b>Lamm</b>						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	<b>150-170</b>	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	<b>160-180</b>	1:00-1:30
<b>Wild</b>						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3.	<b>220-250<sup>1</sup></b>	3.	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	4.	<b>210-220</b>	4.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	4.	<b>200-210</b>	4.	150-160	1:15-1:50

Fleischart	Menge Gewicht	Ober-/Unterhitze		Infrabrennen		Zeit Std.:Min.
		Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
<b>Geflügel</b>						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250g	3.	220-250	3.	<b>180-200</b>	0:35-0:50
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 400-500 g	3.	220-250	3.	<b>180-200</b>	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	4.	220-250	4.	<b>170-180</b>	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	<b>160-180</b>	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	<b>150-160</b>	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	5. 5.	200-210 180-200	5. 5.	<b>150-160</b> <b>140-150</b>	1:30-2:00 2:30-4:00
<b>Fisch (dünsten)</b>						
Ganze Fische	1-1,5 kg	4.	<b>210-220</b>	4.	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion**.

## Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Grill  mit der Temperatur 275°C verwenden.



**Achtung:** Den leeren Backofen mit der **Grill-Funktion immer 5 Minuten vorheizen!**

### Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalblech gemeinsam benutzen.

### Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel immer die **2. Einsatzebene von oben** verwenden.

### Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.



**Warnung:** Grillen immer bei geschlossener Backofentür.  
Verbrennungsgefahr!

## Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von oben	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote	2.	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	2.	6-8 Min.	-

# Reinigung und Pflege

## Gerät von außen

- ☞ Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spül-lauge abwischen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
- Bei Edelstahlfronten können Sie handelsübliche Pflegemittel für Edel-stahl verwenden. Diese bilden gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke.

## Backofeninnenraum

### Backofenbeleuchtung

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten.

### Reinigung

- ☞ 1. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen.
- 2. Anschließend Backofen mit Tuch trocken reiben.
- 3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



**Warnung:** Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten!**

**Achtung:** Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

## Zubehör

- ☞ Alle Einschubteile (Rost, Fettpfanne usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

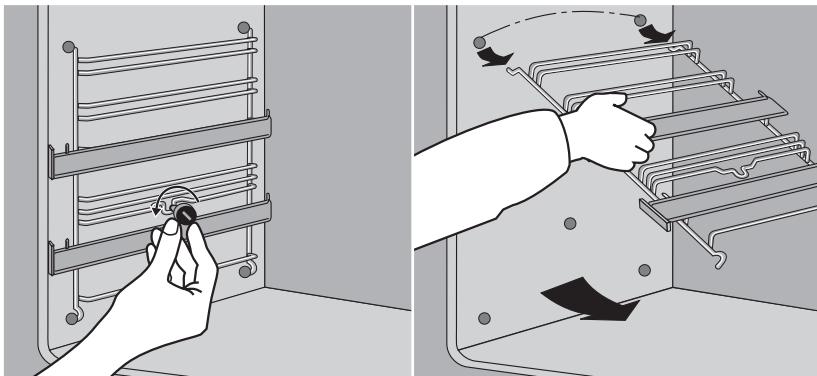
## Backauszug

 Backauszug mit heißer Spülmittellauge reinigen.

 **Achtung!** Backauszugschienen auf keinen Fall fetten.

Zur leichteren Reinigung lässt sich der Backauszug auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

**Backauszug abnehmen und einsetzen.**



-  1. Schraube (evtl. mit Geldstück) lösen.
- 2. Backauszug unten nach vorne ziehen und oben aushängen.
- 3. Zum Wiedereinbau Backauszug wieder oben einhängen und anlegen.
- 4. Schraube wieder befestigen.

## Backofenlampe



**Warnung:** Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:

- Backofen ausschalten!
- Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

### Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

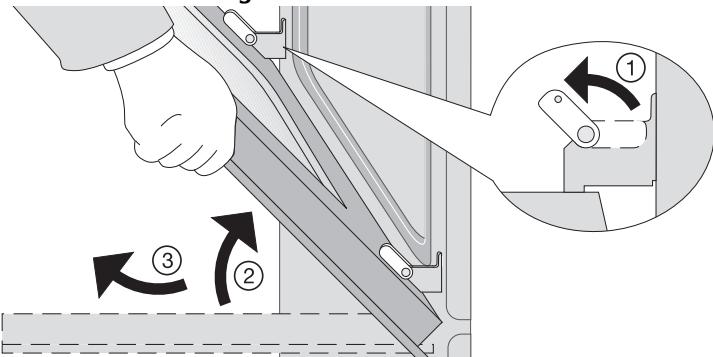
1. Tuch auf den Backofenboden legen.
2. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
3. **Backofen-Beleuchtung**  
40 Watt, 230 V, 300 °C  
**hitzebeständig, austauschen.**
4. Abdeckglas wieder anbringen.
5. Tuch aus dem Backofen entfernen.



## Backofentür

Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes abnehmen.

### Backofentür aushängen



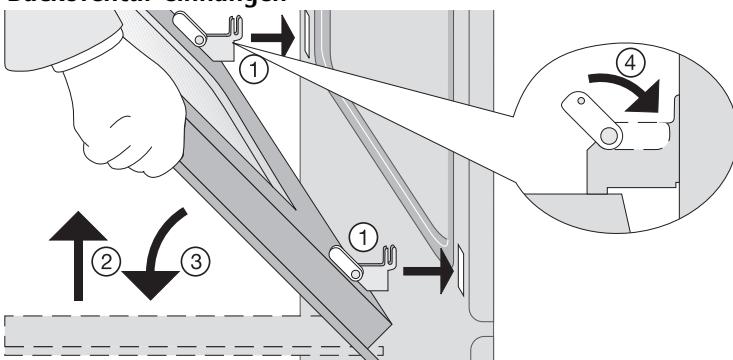
1. Backofentür vollständig öffnen.

2. **Farbig markierte Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen (1).

3. Backofentür **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen (2).

4. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen. Tür nach oben anheben (Vorsicht: schwer!) und vom Backofen wegziehen (3).

### Backofentür einhängen



1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.

2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.

3. Türscharniere in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben (1).

4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben (2) und ganz öffnen (3).

5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen (4), so daß die farbige Markierung wieder nach oben weist.

6. Backofentür schließen.

# Was tun, wenn ...

## .... der Backofen nicht aufheizt?



Überprüfen Sie, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

## .... die Backofenbeleuchtung ausfällt?



Backofenlampe austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

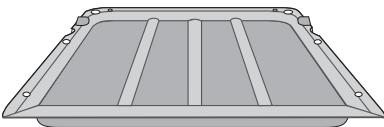
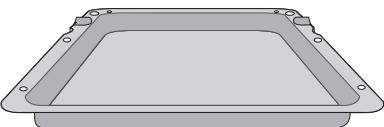
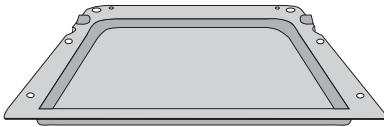
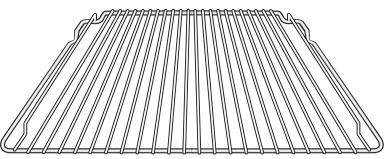
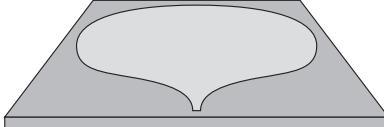
**Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.**



**Warnung:** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

## Sonderzubehör

Zu Ihrem Gerät können Sie folgendes Sonderzubehör über den Fachhandel beziehen:

<p>Brat-/Fettpfanne E 611 898 624</p> 	<p>Universalblech E 611 898 626</p> 
<p>Backblech E 611 898 620</p> 	<p>Kombirost (nicht für Backauszug geeignet) E 944 189 010</p> 
<p>Pizzastein: H1,2 x B34,5 x T34,5cm E 944 189 008</p> 	<p>Glaskeramik-Fettpfanne: H6,5 x B32,0 x T27,0cm E 611 899 660</p> 
<p>2 Seitenleisten, weiß für weißen Möbelumbau E 611 898 700</p>	<p>Edelstahlpflegemittel für alle Edelstahlgeräte E 944 190 002</p>

# MONTAGEANWEISUNG



**Achtung:** Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

## Technische Daten

### Backofen Außenmaße

Höhe x Breite x Tiefe 60 cm x 56 cm x 55 cm

### Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe 31 cm x 39,6 cm x 41 cm

Volumen (Nutzinhalt) 54 l

## Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6  
bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548  
bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3  
bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).



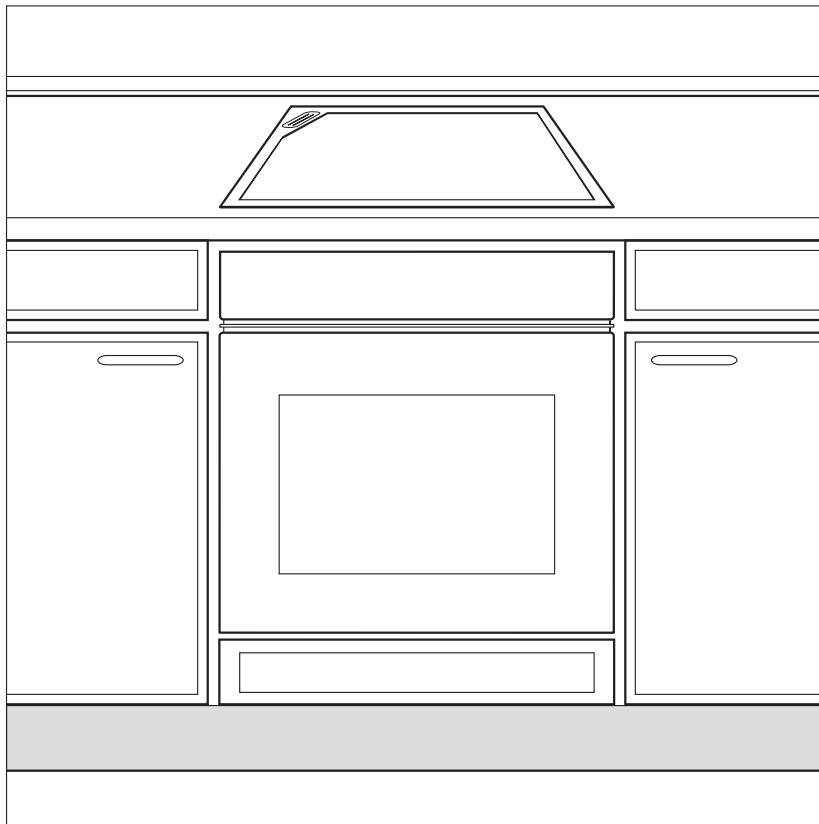
## Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.  
Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.

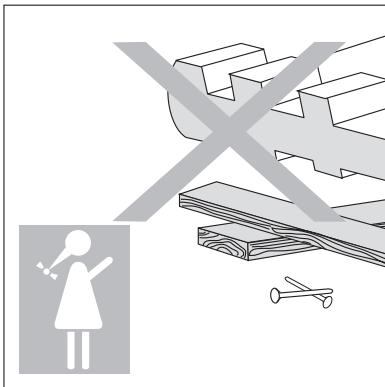
### Einbau mit Induktionsmulden

- Bei der Kombination mit AEG Induktionsmulden sind spezielle Einbau- und Kombinationshinweise zu beachten! Diese liegen der Induktionsmulde bei.

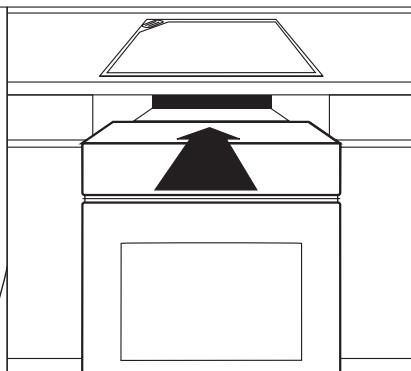
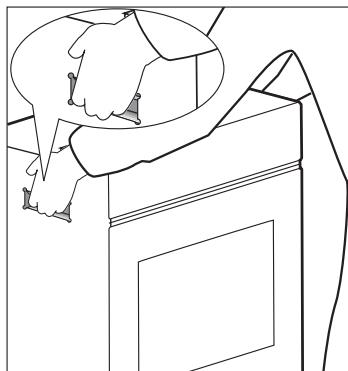
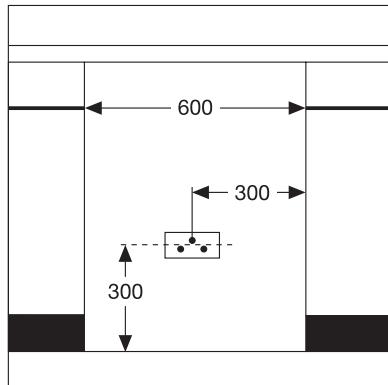
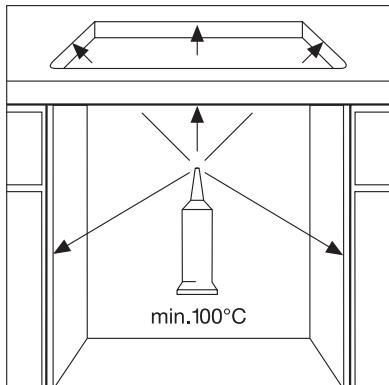
## Montage



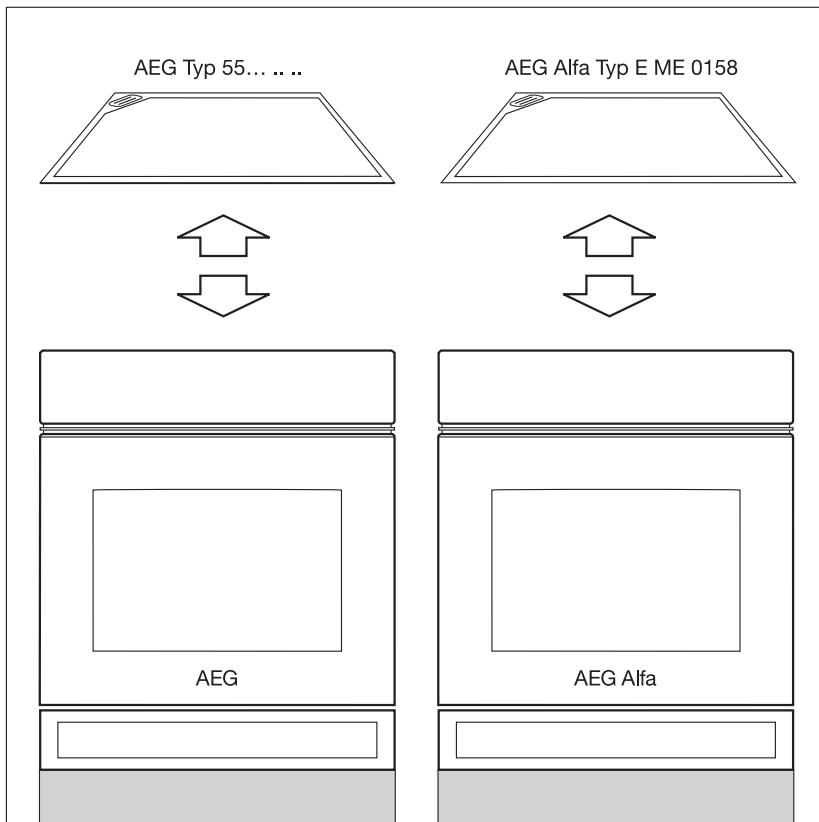
## Gerät auspacken



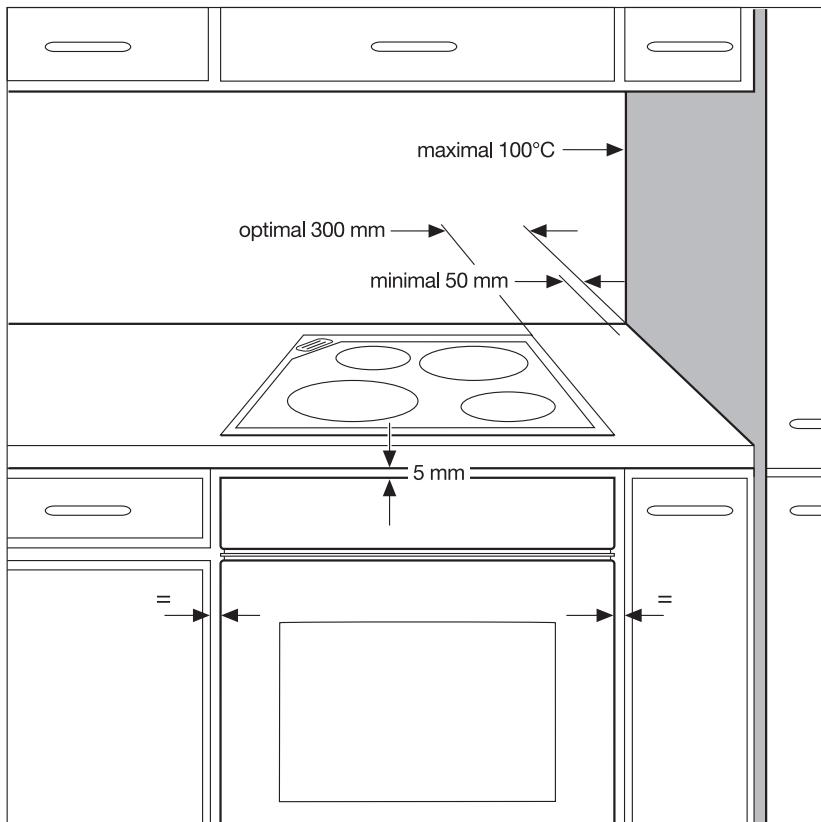
## Wichtige Hinweise

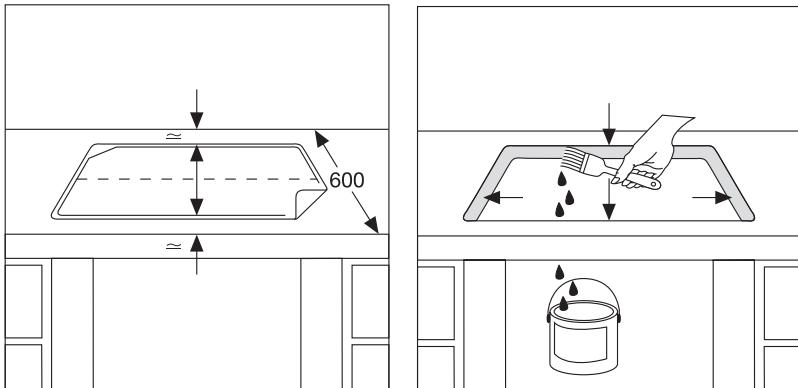


## Kombination nur mit

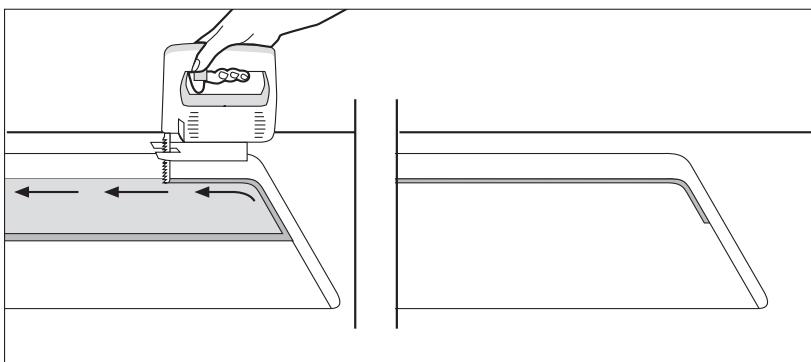
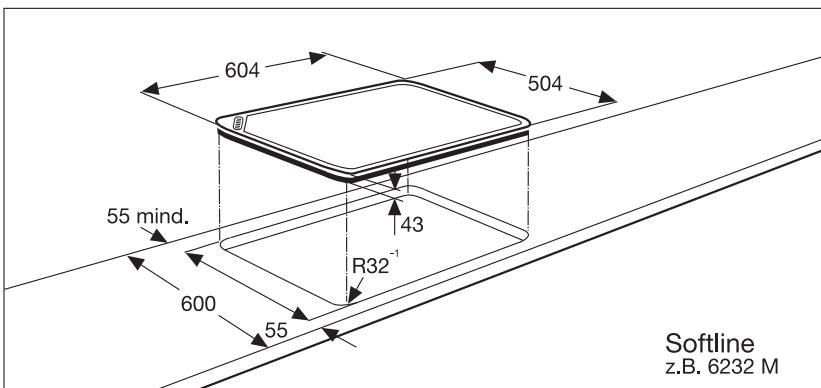


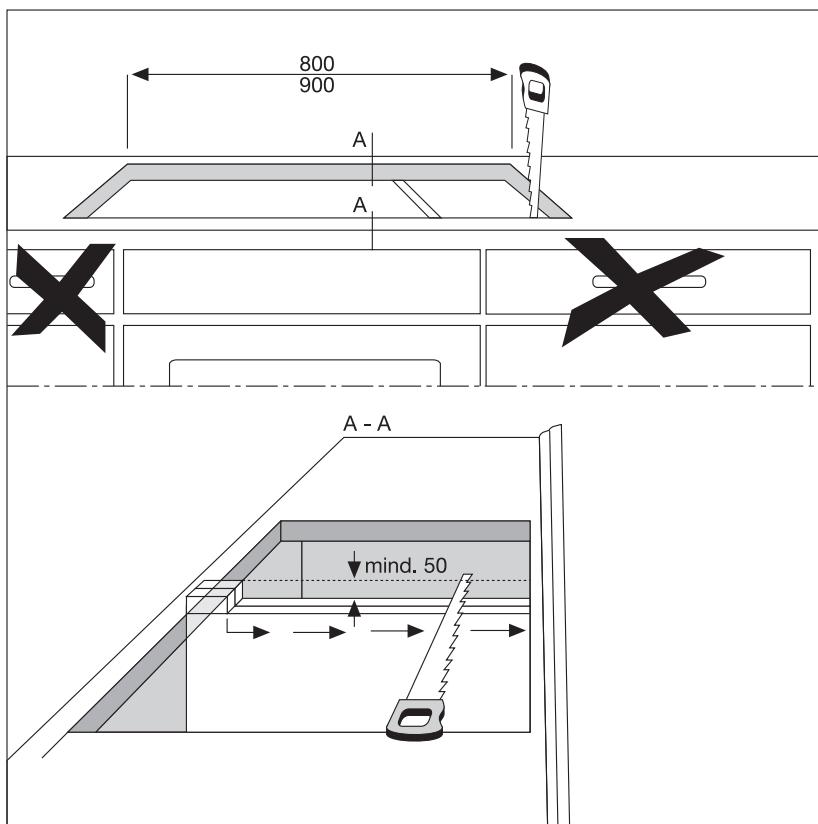
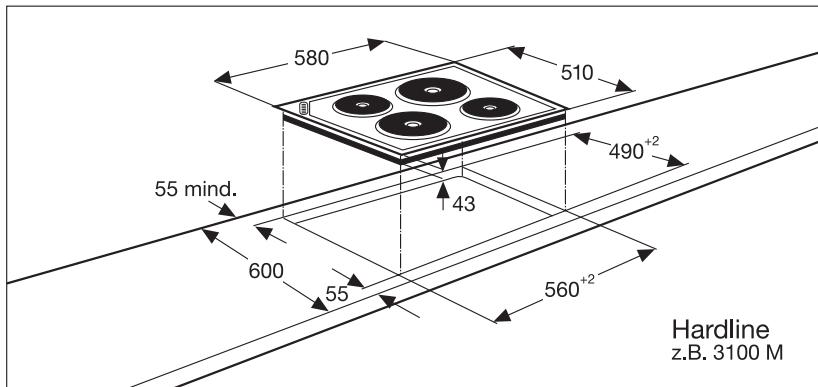
## Vorbereitung Küchenmöbel

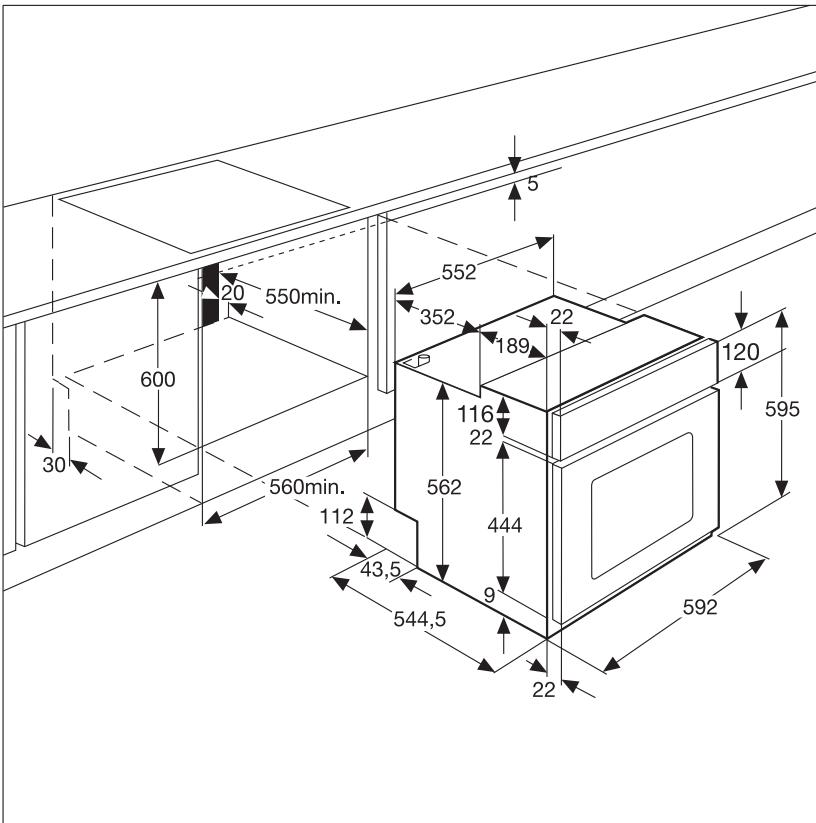




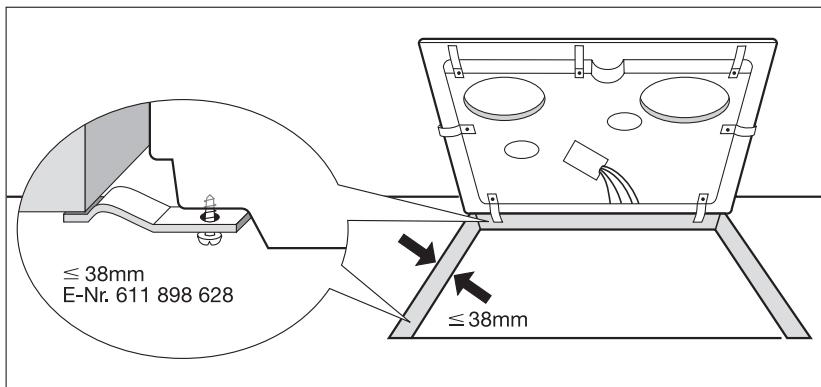
**Softline-Mulde: Ausschnitt nur nach Schablone!**



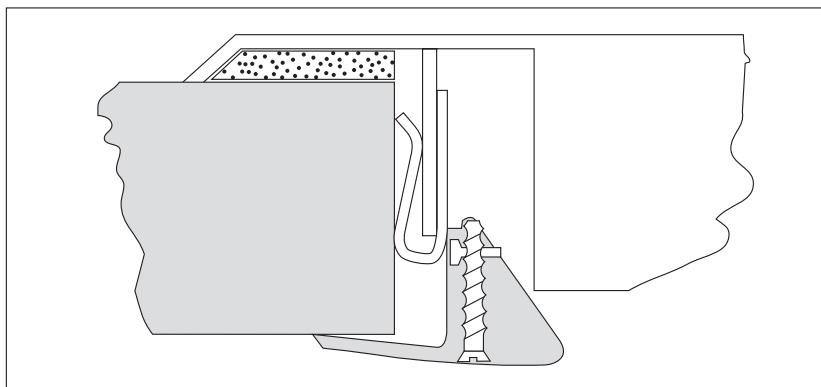




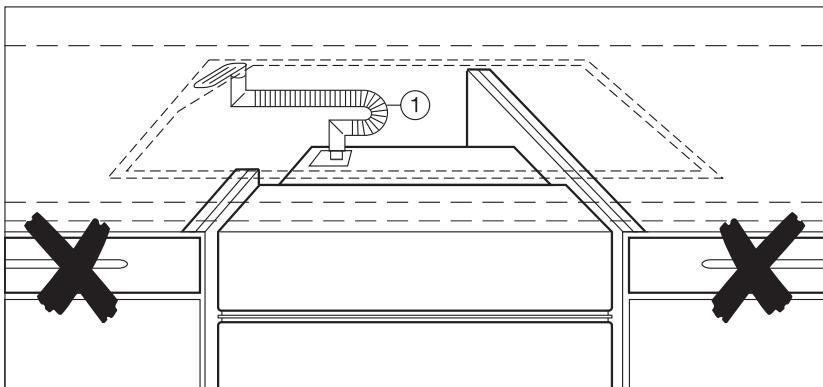
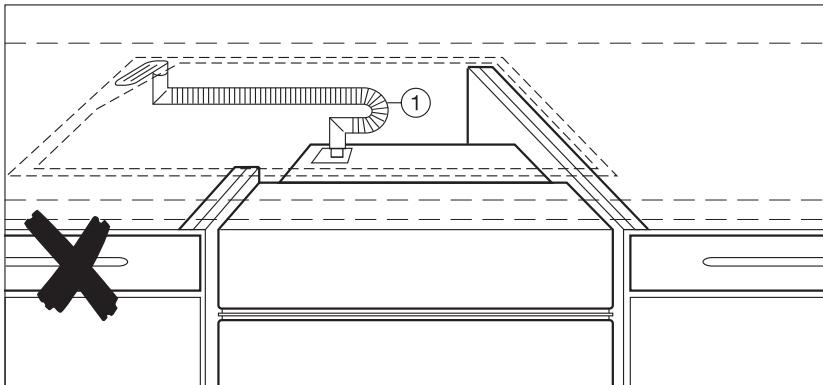
## Einbau

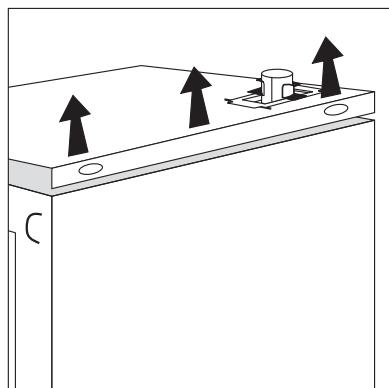
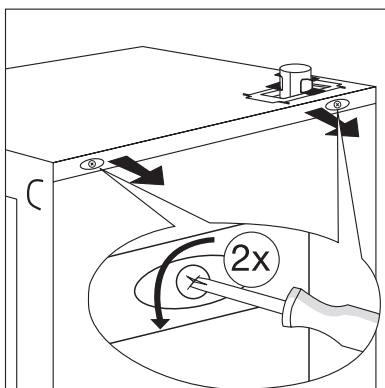
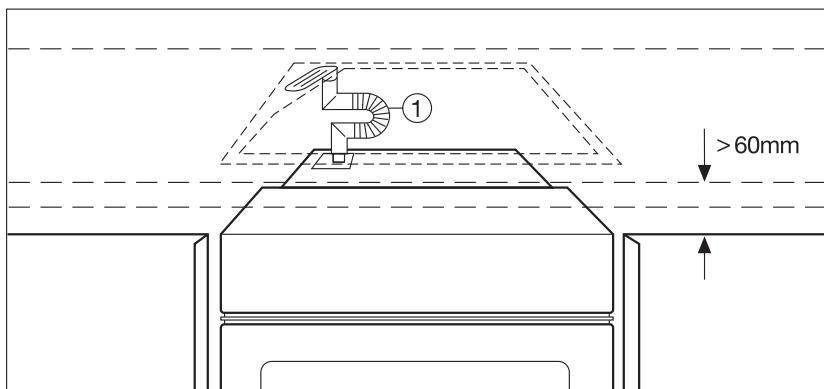
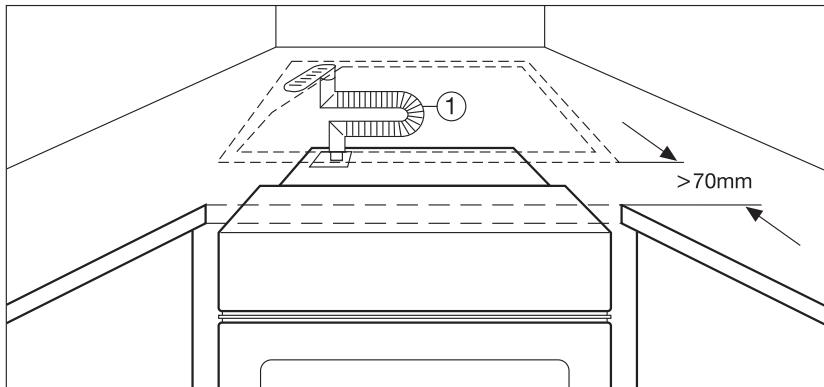


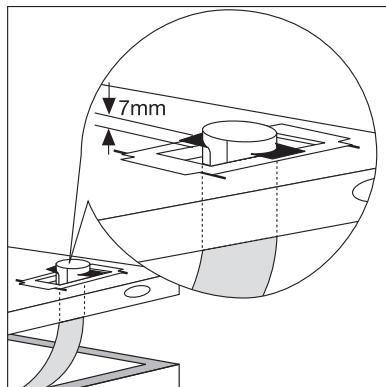
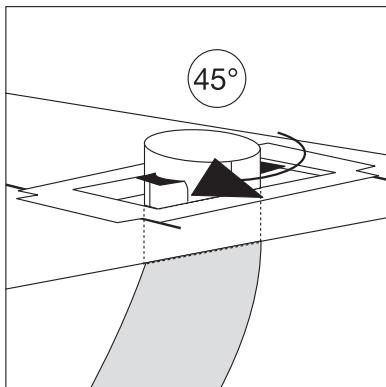
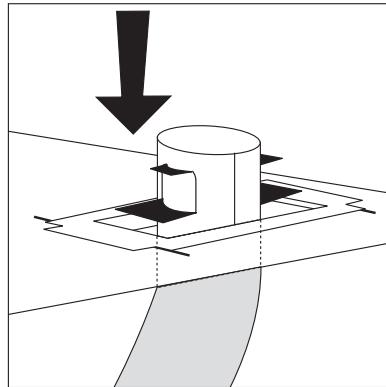
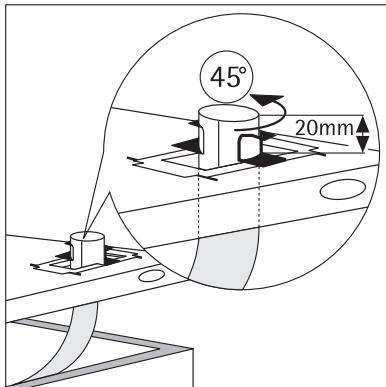
↔ alternativ ↔



**Sonderzubehör E-Nr. 611 898 703**







## **Elektrischer Anschluß**

### **Absicherung:**

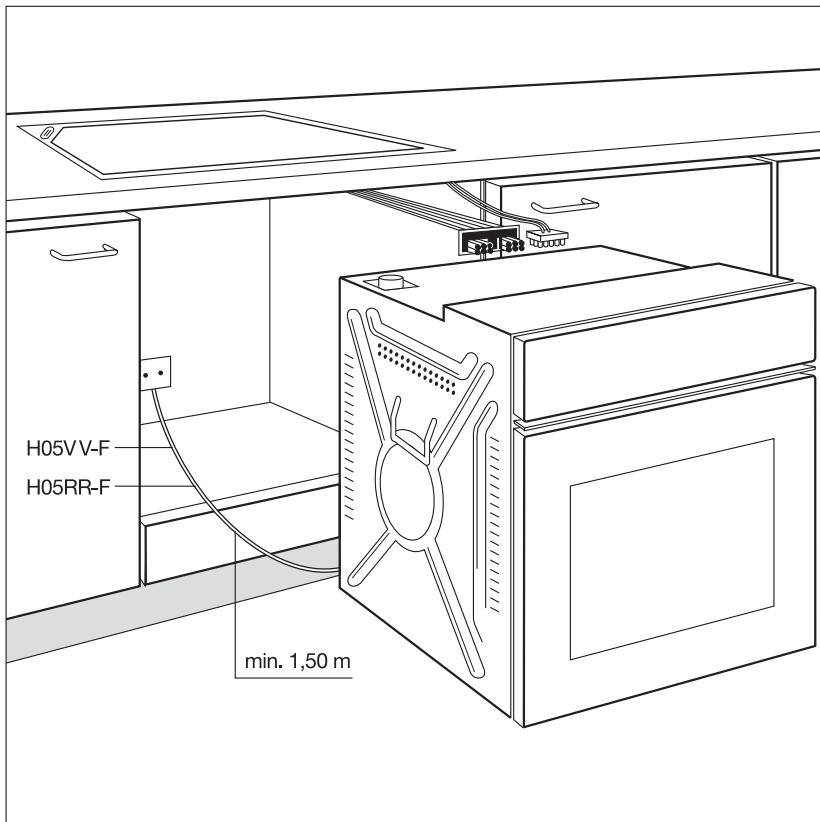
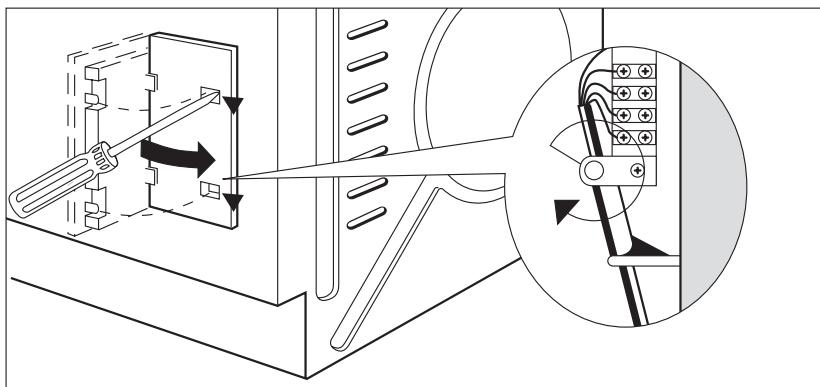
400V 3N~25A  
400V 3N~20A  
400V 2N~25A  
400V 1N~32A  
230V 3N~32A  
230V 2N~32A

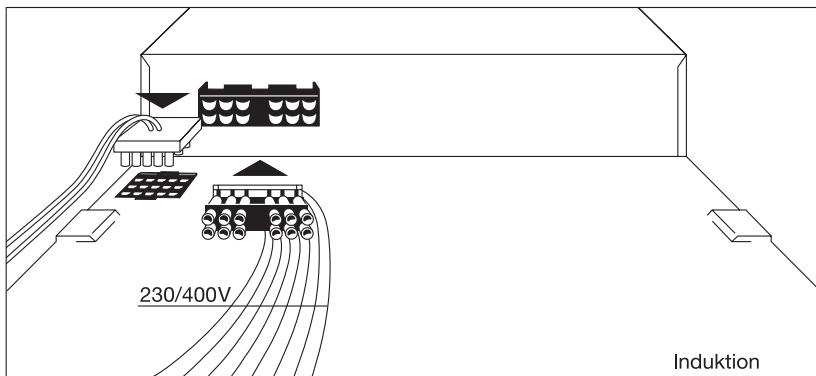
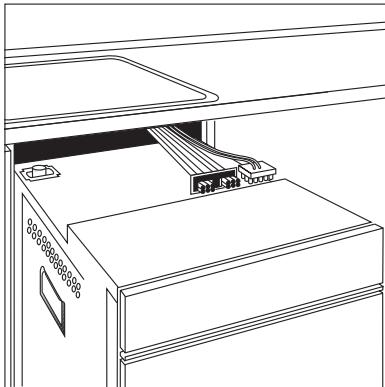
400V 2(N)~20A  
400V 2 ~16A  
230V 2 ~10A

### **Alternativ**

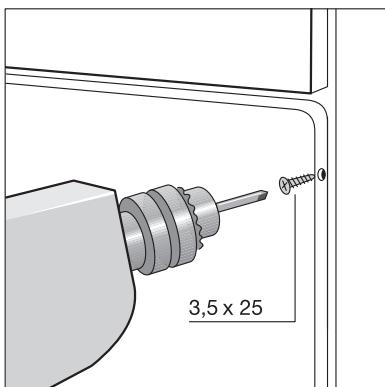
L-Automat  
B-C-Automat

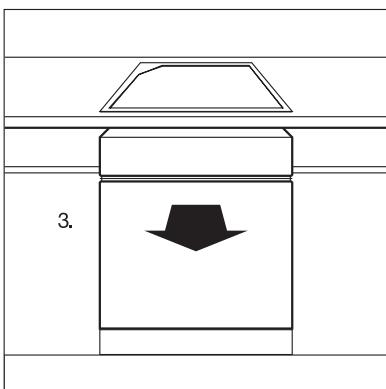
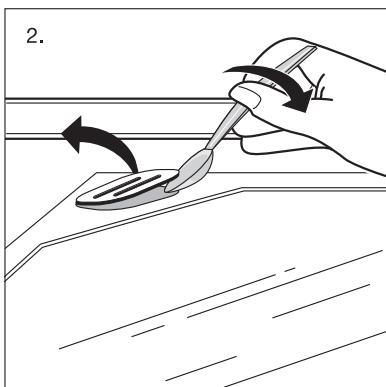
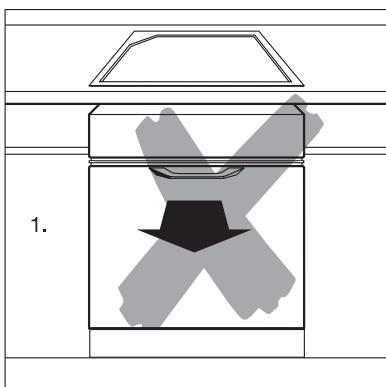
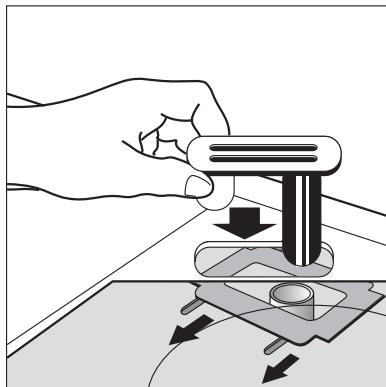
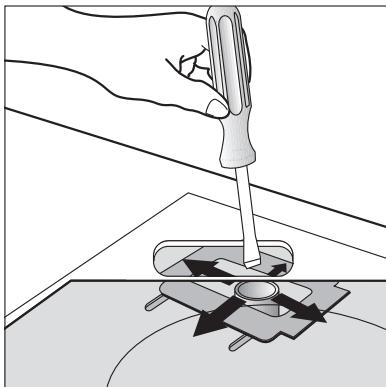
VDE 0641/6.78  
VDE 0641 A4/11.88  
IEC 898/1978





## Befestigung





# KUNDENDIENSTSTELLEN

Der Werkskundendienst für AEG Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service.

Bei nachfolgenden Kundendienst-Stellen können Sie im Bedarfsfall einen unserer Kundendienst-Spezialisten anfordern.

Ihre Ersatzteilbestellungen geben Sie bitte bei den hierfür ausgewiesenen Kundendienst-Stellen auf. Darüber hinaus können Sie sich auch an Ihren Fachhändler mit Serviceangebot wenden.

Bitte beachten Sie, daß unser Werkskundendienst den Service grundsätzlich nur für Hausgeräte ausführen kann, die über die jeweilige Landesvertretung vertrieben wurden. Für Hausgeräte, die in einem anderen Land erworben wurden, bemüht sich unser Kundendienst, im Bedarfsfall Ersatzteile zu beschaffen und die Reparatur durchzuführen.

PLZ	Adresse	Telefon	Telefax
01099	Dresden, W-Hartmannstr. 3 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	03 51/8 20 25 55-56 03 51/8 20 25 53	03 51/8 20 33 23 03 51/8 20 33 23
01917	Kamenz	03 51/8 20 25 55	03 51/8 20 33 23
03046	Cottbus	03 55/79 03 21	03 55/79 05 22
04356	Leipzig, Walter-Köhn-Str. 4 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	03 41/5 26 50-22 03 41/5 26 50 44	03 41/5 26 50 47 03 41/5 26 50 46
06132	Halle	03 45/5 22 06 40	-
06429	Wedlitz	03 47 21/2 31 13	03 47 21/2 31 13
06542	Allstedt	03 46 52/1 03 20	03 46 52/6 06
06886	Wittenberg	0 34 91/61 33 53	0 34 91/61 02 37
07318	Saalfeld	03 65/7 10 67 86	03 65/7 10 61 54
07548	Gera	0365/7 10 67 86	03 65/7 10 61 54
08066	Zwickau	03 75/45 15 45	03 75/45 22 45
09117	Chemnitz	03 71/85 32 34	03 71/8 44 84 66
14191	Berlin, Hohenzollerndamm 150 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	0 30/8 28 21 11 0 30/8 28 20 25-27	0 30/8 28 20 05 0 30/8 28 20 09
14473	Potsdam	* 03 32 03/7 96 86	-
15517	Fürstenwalde	* 0 33 61/30 02 35	-
16516	Oranienburg	* 0 33 01/58 29 19	-
17036	Neubrandenburg	* 03 95/4 21 60 81	-

\*) Telefon nicht ganztägig besetzt

PLZ	Adresse	Telefon	Telefax
18069	Rostock, Gewerbestr. 1 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	03 81/1 27 05 10 040/85 39 52 11	03 81/1 27 05 13 0 40/85 39 52 01
19057	Schwerin	* 03 85/77 01 80	-
21337	Lüneburg	0 41 31/6 17 80	-
21614	Buxtehude	0 41 61/5 33 12	-
22525	Hamburg-Bahrenfeld, Holstenkamp 40 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	0 40/85 39 52 11 0 40/85 39 52 11	0 40/85 39 52 01 0 04/85 39 52 01
23556	Lübeck	04 51/47 26 72	-
23623	Ahrensbök	0 45 25/14 50	-
24113	Kiel	0 40/85 39 52 11	0 40/85 39 52 01
24536	Neumünster	0 43 21/2 37 28	-
24848	Kropp	0 46 24/88 02	-
24983	Handewitt/Flensburg	0 46 08/64 06	-
25335	Elmshorn	0 41 21/6 23 90	-
25770	Hemmingstedt	04 81/6 49 43	-
25980	Westerland	0 46 51/2 49 90	-
26160	Bad Zwischenahn-Ekern	* 0 44 03/36 44	-
26180	Neusüdende (Oldenburg)	* 0 44 02/28 14	-
26350	Wilhelmshaven	0 44 21/30 46 99	-
26624	Südbrookmerland	0 49 42/34 33	-
26789	Leer	04 91/1 35 83	-
27500	Bremerhaven	04 71/41 55 66	-
28207	Bremen, Emil-von-Behring-Str. 2 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	04 21/4 32 88 10 04 21/ 4 32 88 20	04 21/4 32 88 29 04 21/4 32 88 29
30179	Hannover, Wiesenauer Str. 13 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	05 11/6 30 42 33 05 11/6 30 42 21	05 11/6 30 43 00 05 11/6 30 43 97
31162	Bad Salzdetfurth	* 0 50 60/17 07	-
31552	Apelern	* 0 50 43/37 82	-
31626	Haßbergen	* 0 50 24/4 22	-
32425	Minden	* 05 71/4 46 03	-
32549	Bad Oeynhausen	* 05 731/5 24 72	-
32756	Detmold	* 0 52 31/2 33 93	-
32825	Blomberg	* 0 52 35/62 78	0 52 35/62 78
33034	Brakel	* 0 52 72/52 20	-

\*) Telefon nicht ganztägig besetzt

PLZ	Adresse	Telefon	Telefax
33154	Salzkotten	* 0 29 48/13 41	-
33609	Bielefeld, Schillerstr. 44 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	05 21/80 51 33 05 11/6 30 42 21	05 21/80 51 01 05 11/6 30 43 97
34123	Kassel, Lilienthalstr. 150 - Techhnikeranforderung - Ersatzteil-Service	05 61/5 02 29 70 05 11/6 30 42 21	05 61/5 02 29 82 05 11/6 30 43 97
35043	Marburg	* 06 421/8 48 05	-
35080	Bad Endbach	* 0 27 76/63 72	0 27 76/63 72
35390	Gießen, Schanzenstr. 1-5 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	06 41/70 60 0 69/7 50 72 22	06 41/7 06 23 0 69/7 50 73 32
36043	Fulda, Michael-Henkel-Str. 4-6 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	06 61/3 40 71 0 69/7 50 72 22	06 61/3 82 54 0 69/7 50 73 32
36217	Ronhausen	0 66 22/23 50	-
37339	Hundeshagen	* 03 60 71/8 03 55	03 60 71/8 03 55
37574	Einbeck	* 0 55 61/34 40	-
37632	Eschershausen	* 0 55 34/24 38	-
37671	Höxter	* 0 52 71/3 16 44	-
37689	Boffzen	* 0 52 71/52 72	-
38102	Braunschweig	05 11/6 30 42 33	05 11/6 30 43 00
38259	Salzgitter	* 0 53 41/3 52 86	-
38350	Helmstedt	* 0 53 51/4 22 11	-
38723	Seesen	* 0 53 81/86 88	-
38820	Halberstadt	* 0 39 41/60 23 67	-
39110	Magdeburg, Große Diesdorfer Str. 203 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	03 91/7 31 33 77 05 11/6 30 42 21	03 91/7 31 33 78 05 11/6 30 43 97
39576	Stendal	* 0 39 31/21 26 67	-
40000	Düsseldorf (siehe 41541 Dormagen)		
41179	Mönchengladbach	* 021 61/57 21 81	-
41541	Dormagen-St. Peter, Sachtlebenstr. 1 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	0 21 33/74 14 0 21 33/74 15	0 21 33/7 43 63 0 21 33/7 43 49

\*) Telefon nicht ganztägig besetzt

PLZ	Adresse	Telefon	Telefax
44805	Bochum, J.-Baumannstr. 27 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	02 34/89 22 10 02 34/89 22 20	02 34/8 92 21 11 02 34/8 92 22 22
46487	Wesel	* 02 81/7 17 24	–
46562	Voerde	* 02 81/4 24 44	–
47495	Rheinberg	* 0 28 43/67 46	–
48165	Münster, Zum Kaiserbusch 1 – Ersatzteil-Verkauf	02 51/6 25 07 10	02 51/6 25 07 11
49084	Osnabrück, Pferdestraße 23 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	05 41/50 51 10 04 21/4 32 88 20	05 41/5 05 11 50 04 21/4 32 88 29
49377	Vechta	* 0 44 41/38 90	–
50825	Köln, Weinsbergstr. 190 – Ersatzteil-Verkauf	02 21/9 54 46 90	02 21/95 44 69 14
52068	Aachen, Auf der Hüls 197 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	02 41/96 82 50 0 21 33/74 15	02 41/9 68 25 10 0 21 33/7 43 49
53127	Bonn, Provinzialstraße 89 – Ersatzteil-Verkauf	02 28/53 13 26	02 28/53 13 00
54292	Trier, Paulinstr. 152 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	06 51/2 20 37 06 21/7 20 51 00	06 51/14 07 21 06 21/7 20 52 27
56068	Koblenz, Rheinstr. 17 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	02 61/3 94 31 0 21 33/74 15	02 61/39 42 50 0 21 33/7 43 49
57072	Siegen, Sandstr. 173 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	02 71/40 70 59 0 21 33/74 15	02 71/4 88 02 00 0 21 33/7 43 49
57648	Unnau	* 0 26 61/37 72	–
59302	Oelde	* 0 25 20/ 463	–
60326	Frankfurt/Main, Mainzer Landstr. 349 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	0 69/7 50 73 33 0 69/7 50 72 22	0 69/7 50 72 20 0 69/7 50 73 32
65462	Ginsheim-Gustavsburg, Darmstädter Landstr. 47 – Technikeranforderung – Ersatzteil-Service	0 61 34/7 59 90 0 69/7 50 72 22	0 61 34/75 99 99 0 69/7 50 73 32

\*) Telefon nicht ganzjährig besetzt

## Kundendienststellen

PLZ	Adresse	Telefon	Telefax
66121	Saarbrücken-St. Johann, Mainzer Str. 176 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	06 81/8 10 33 44 06 21/7 20 51 00	06 81/8 10 33 42 06 21/7 20 52 27
67655	Kaiserslautern	06 31/1 30 85	06 21/1 04 48
68309	Mannheim-Käfertal, Heppenheimer Str. 31-33 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	0 621/7 20 52 00 0 621/7 20 51 00	06 21/7 20 52 38 06 21/7 20 52 27
71034	Böblingen-Hulb, Dornierstr. 7 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	0 70 31/6 66 83 41 0 70 31/6 66 83 03	0 70 31/6 66 83 00 0 70 31/6 66 83 00
71522	Backnang	* 0 71 91/6 23 35	-
72213	Altensteig	0 74 53/22 99	-
72411	Bodelshausen	0 74 71/7 24 77	-
73527	Schwäbisch Gmünd	0 71 71/7 31 55	-
74078	Heilbronn, Böllinger Str. 75 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	0 71 31/72 28 11 0 70 31/6 66 83 03	0 71 31/2 20 24 0 70 31/6 66 83 00
74564	Crailsheim	0 79 51/57 97	-
76185	Karlsruhe-Mühlburg, Neureuterstr. 5-7 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	07 21/9 56 71 00 06 21/7 20 51 00	07 21/9 56 71 11 06 21/7 20 52 27
78713	Schramberg-Waldmössingen	0 74 02/70 00	-
79108	Freiburg, Tullastr. 84 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	07 61/510 12 22-223 0 70 31/66 68-303	07 61/5 10 12 14 0 70 31/6 66 83 00
79540	Lörrach	* 0 76 21/4 68 65	-
79848	Bonndorf	* 0 77 03/10 85	-
80634	München-Neuhausen, Arnulfstr. 205 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	0 89/1 30 54 52 0 89/1 30 57 54	0 89/1 30 54 22 0 89/1 30 57 20
82319	Perchting	0 81 51/1 34 29	-
82441	Ohlstadt	0 88 41/74 65	-
83024	Rosenheim	0 89/1 30 54 52	0 89/1 30 54 22
83661	Lenggries-Wegscheid	0 80 42/88 38	-
84028	Landshut	08 71/5 28 41	-
84307	Eggenfelden	0 87 21/91 20 30	-

\*) Telefon nicht ganztägig besetzt

PLZ	Adresse	Telefon	Telefax
84347	Pfarrkirchen-Mooshof	0 85 61/84 13	-
84427	Armstorf	0 80 81/13 88	-
85055	Ingolstadt	* 0 84 56/9 61 61	0 84 56/9 61 62
86167	Augsburg	08 21/7 90 31 00	08 21/7 90 31 13
86609	Donauwörth	09 06/43 37	-
86865	Markt Wald	0 82 62/8 13	-
87437	Kempten, Brodkorbweg 22		
	– Technikeranforderung	08 31/7 71 22	08 31/7 23 46
	– Ersatzteil-Service	0 89/1 30 57 54	0 89/1 30 57 20
87527	Sonthofen	* 0 83 21/52 71	-
88213	Ravensburg, Henri-Dunant-Str. 6		
	– Technikeranforderung	07 51/95 55	07 51/9 63 80
	– Ersatzteil-Service	0 70 31/6 66 83 03	0 70 31/6 66 83 00
89073	Ulm, Neue Str. 113-115		
	– Technikeranforderung	07 31/17 20	07 31/2 46 01
	– Ersatzteil-Service	0 70 31/6 66 83 03	0 70 31/6 66 83 00
89343	Jettingen	0 82 25/31 32	-
90429	Nürnberg, Muggenhofer Str. 135		
	– Technikeranforderung	09 11/3 23 22 21	09 11/3 23 20 18
	– Ersatzteil-Service	09 11/3 23 27 55	09 11/3 23 20 18
91456	Diespeck	0 91 61/31 56	-
91541	Rothenburg	0 98 61/83 51	-
91583	Faulenberg	0 98 68/15 66	-
91787	Weißenburg	0 91 41/7 07 90	-
92224	Amberg	0 96 21/1 34 18	-
92318	Neumarkt-Woffenbach	0 91 81/90 79 25	-
92637	Weiden	09 61/3 63 43	-
93059	Regensburg, Gewerbepark B 54		
	– Technikeranforderung	09 41/4 61 54 88	09 41/4 61 54 70
	– Ersatzteil-Service	0 89/1 30 57 54	0 89/1 30 57 20
94032	Passau	08 51/5 81 78	-
94315	Straubing	0 94 21/3 02 56	-
94447	Plattling	0 99 31/22 98	-
95032	Hof	0 92 81/56 05	0 92 81/56 07
95326	Kulmbach	0 92 21/43 55	-
95448	Bayreuth	09 21/1 33 06	-
96047	Bamberg	09 51/5 81 80	-

\*) Telefon nicht ganztägig besetzt

PLZ	Adresse	Telefon	Telefax
96215	Lichtenfels	0 95 71/35 28	-
96317	Kronach	0 92 61/9 45 77	-
96450	Coburg	0 95 61/9 54 68	-
97078	Würzburg	09 31/2 10 43	09 31/2 10 45
97421	Schweinfurt	0 97 21/1 64 62	-
97616	Bad Neustadt/Saale	0 97 71/9 78 14	-
97688	Bad Kissingen	09 71/6 46 20	-
98529	Suhl	0 36 81/30 04 91	0 36 81/30 04 91
99096	Erfurt, Arnstädter Str. 28 - Technikeranforderung - Ersatzteil-Service	03 61/34 09 90 03 41/5 26 50 44	03 61/3 40 30 15 03 41/5 26 50 46
99444	Blankenhain	03 64 59/4 04 36	-

\*) Telefon nicht ganztägig besetzt

# GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Gerät leisten wir - **zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag** - dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.
2. Die Garantie umfaßt die Behebung aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Geräts, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und - wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden - die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

**AEG Hausgeräte GmbH, Muggenhofer Straße 135, D-90429 Nürnberg**



# SERVICE

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach. Wenn Sie dort keine Hinweise finden, haben Sie zwei Möglichkeiten:

- **Handelt es sich um eine technische Störung?**

Dann wenden Sie sich an Ihre Kundendienststelle. (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Verzeichnis „Garantiebedingungen/Kundendienststellen“).

- **Haben Sie Fragen zu Bedienung und Gebrauch Ihres Gerätes?**

Dann wenden Sie sich an unsere telefonische Beratung: AEG DIRECT INFO SERVICES 0180-555 45. Dort bekommen Sie Tips zum Umgang mit Ihrem Gerät und zur Nutzung der zahlreichen Funktionen.

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist:

Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

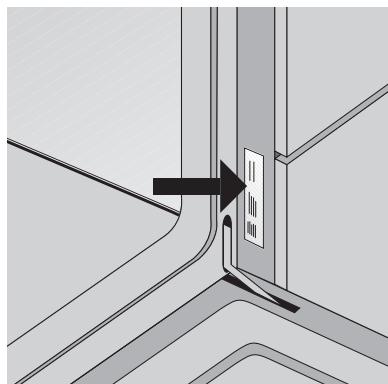
Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:

PNC        . . . . .

S-No        . . . . .



## Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muß. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

ANC 822 947 019 - 01 - 0998